

BOISSONS

BEDIDAS / BOISSONS **/ DRINKS**

REFRESCOS / SODAS / SOFT DRINKS **€ 2.50**

Coca cola, Coca zero, Perrier,
Schweppes, Fanta limón o naranja,
Aquarius, Cacaolat, Lipton Ice
Tea...

SIROPS TEISSEIRE **€ 2.50**

Siropes franceses (de la marca
Teisseire) / French Syrups

JUS DE FRUIT EN BOUTEILLE (ORANGE- ABRICOT-ANANAS) **€ 3.00**

Zumos de botella (Naranja –
Melocotón - Piña) / Bottled fruit
juice (Orange - Apricot - Pineapple)

ORANGINA € 3.50

La iconica botella del mitico
refresco francés

CITRONNADE GLACÉE - MANGUE (350ML) **€ 4.00**

Limonada (limón verde-limón
amarillo-mango) / Limonada (lime-
lemon-mango)



MATÉ GLACÉ - GRENADE - LITCHI **(350ML)** **€ 4.00**

Mate frio (granada-lichi) / Iced tea
(pomegranate-lychee)



ORANGE PRESSÉE **€ 4.50**

Zumo de naranja exprimido /
Squeezed orange

STELLA ARTOIS € 2.80

Cerveza de barril / Bière pression /
Draft beer

BIÈRES DIVERSES **€ 2.80**

Cerveza sin alcohol - Cerveza sin
gluten - Turia / Alcohol o gluten
free beer

PANACHÉ / CLARA / SHANDY **€ 2.50**

MONACO € 2.80

La clara con sirope de granadina /
Grena-beer

BIÈRE PELICAN ROUGE **€ 4.00**

Bière Rouge saveur cerise griotte à
7,5%, non filtrée / Cerveza sabor
cereza sin filtrar, tipica del Norte de
Francia

BIÈRE PELFORTH **BRUNE** **€ 4.00**

Bière brune brassée dans le Nord,
aux arômes de caramel, de café,
de miel et d'épices / Cerveza
oscura, con aroma de caramelo,
café, miel y especias, tipica del
Norte de Francia

BIÈRE "BLANCHE **ECUME" 33 CL** **€ 5.00**

Bière blanche artisanale de la
Brasserie Mésuline / Cerveza
blanca artesanal / Craft white beer

SANGRÍA (COPA) € 4.50

SANGRÍA (JARRA) **€ 20.00**

VERMOUTH ROUGE **€ 3.50**

Vermut rojo / red vermouth

LE RICARD € 4.00

Licor de anís francés, a mezclar
con agua / French anise liquor, to
mix with water

LE PERROQUET € 4.50

Licor de anís francés con sirope de
menta, a mezclar con agua /
French anise liquor with mint syrup,
to mix with water

BOISSONS

BEDIDAS / BOISSONS **/ DRINKS**

LA TOMATE € 4.50

Licor de anís francés con sirope de granadina, a mezclar con agua / French anise liquor with grenadine syrup, to mix with water

KIR (CRÈME DE CASSIS ET VIN BLANC SEC) € 4.50

Crema de cassis y vino blanco seco / Crème de cassis and white wine

KIR ROYAL (CRÈME DE CASSIS ET CAVA) € 5.50

Crema de cassis y cava / Crème de cassis and cava

COUPE DE CAVA € 5.00

Copa de cava / Glass of Cava

COUPE DE CHAMPAGNE € 8.50

Champagne Monsieur H Brut signature (médaille d'OR du concours Gilbert et Gaillard International Challenge) Copa de Champagne / Glass of Champagne

CHAMPAGNE - LA BOUTEILLE € 45.00

Champagne Monsieur H Brut signature (médaille d'OR du concours Gilbert et Gaillard International Challenge) Botella de Champagne / Bottle of Champagne

BAILEYS € 5.00

licor de whisky irlandés con nata, cacao y vainilla

GET 27 € 6.00

Crema de menta con hielo / Mint cream with ice cubes

"LA CROQUEUSE" € 6.00

Crème de pomme sur glace pilée / Licor de manzana sobre hielo picado / Apple liquor on crushed ice

SPRITZ APÉROL € 7.50

Le long drink de nos voisins italiens

GIN TONIC € 9.00

Ginebra francesa (Citadelle) y tonica

RHUM ARRANGÉ BANANE ET CACAO - LE SHOT € 4.00

Rhum blanc de Marie-Galante, sirop de sucre de canne bio et non raffiné, banane bio et cacao bio

RHUM ARRANGÉ BANANE ET CACAO - LE VERRE € 6.50

Rhum blanc de Marie-Galante, sirop de sucre de canne bio et non raffiné, banane bio et cacao bio

RHUM ARRANGÉ ORANGE ET EPICES - LE SHOT € 4.00

Rhum blanc de Marie-Galante, sirop de sucre de canne bio et non raffiné, orange bio et mélange de cannelle, noix de muscade, clou de girofle, citronnelle et badiane

RHUM ARRANGÉ ORANGE ET EPICES - LE VERRE € 6.50

Rhum blanc de Marie-Galante, sirop de sucre de canne bio et non raffiné, orange bio et mélange de cannelle, noix de muscade, clou de girofle, citronnelle et badiane

COGNAC POMME CANNELLE - LE SHOT € 5.00

Pomme française, cannelle, cognac VS (fins bois et petite champagne), sirop de sucre de canne

COGNAC POMME CANNELLE - LE VERRE € 7.50

Pomme française, cannelle, cognac VS (fins bois et petite champagne), sirop de sucre de canne